

Último artículo

» Ver todos los artículos

Turismo Rural y Gastronomía... respeto, dignidad, orgullo... y economía

A modo de introducción Erase una vez... ¿En tiempos de Maricastaña?... Supongo que es una forma un tanto ingenua... tal vez infantil, de dar comienzo a esta nueva Divagación de un Cocinero de Pueblo... pero... ¡Qué leches!... considero, que todo lo serio y maduro, en algún momento comenzó siendo inocente y cándido... En cualquier caso, no trato de demostrar nada y mucho menos convencer a nadie, tan sólo se trata de una abstracción íntima y muy personal de cómo ha evolucionado el Turismo Rural y la Gastronomía en Extremadura... Cuál es su estado de salud actual y cómo percibo ...

Publicado el 27 de Septiembre de 2010

Artículo por: [José Lozano](#)

Ingredientes

» Ver todos



Pimiento

Nuestras recetas

» Ver todas las recetas

Quiero ver sólo las recetas



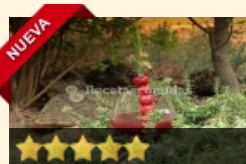
Más recientes



Más votadas



Más comentadas



Vinagre de picotas del Jerte en doble maceración



Tenca asada en lecho de frutos de la huerta



Saquito de cordero y setas al aroma de comino y hierbabuena



Arroz ibérico con setas al perfume de hierbabuena



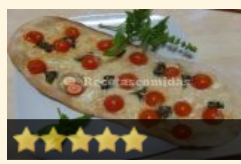
Pimientos a la Calabrese



Solomillo Ibérico con boletus al perfume de romero



Tomates rellenos con arroz



Pizza Regina



Tencas fritas en aceite de oliva



Macarrones al limón



Pasta farfalle alla



Penne alla gricia

Trucos & Consejos

» Ver todos los Trucos & Consejos



¿Porqué se abre la tortilla de patatas?

★ 8

Si se te abre la tortilla puede ser porque le echas mucha patata (o poco huevo) o que la tengas demasiado tiempo al fuego, aunque sea a fuego lento.

Enviado el 01/10/2010

[huevos patatas elaboración](#)


Cómo evitar el anisakis del pescado

★ 8

Evita siempre que el anisakis te pueda producir una reacción alérgica, metiéndolo al menos 48 horas en el congelador. Si se cocina bien no es necesario congelarlo, ya que el calor también mata el bichito, pero si lo haces crudo o a la plancha, congélalo y no te arriesgues.

Enviado el 28/09/2010

[pescado salud](#)


Sustituir proteína animal por vegetal

★ 8

Estos alimentos juntos nos dan una proteína de alta calidad sin necesidad que sean de origen animal, pudiendo hacer así una dieta más vegetariana y más sana para la salud. Siempre que cocines, mezcla legumbres con arroz, guisantes con patatas y pasta con soja.

Enviado el 28/09/2010

[salud](#)


Etiquetas más usadas para los trucos / consejos

hortalizas	32	conservar	24	olores	18	elaboración	18
------------	----	-----------	----	--------	----	-------------	----

cocer	17	huevos	15	frutas	10	limpieza	9	utensilios	9
-------	----	--------	----	--------	----	----------	---	------------	---

carne	9
-------	---

Nuestros Chef's





Nº de recetas:

2274



Ver más recetas

Eventos gastronómicos

» Ver todos los eventos



- 📍 Día de las Sopas Perotas - VIII edición (Álora) , 02/10/2010
- 📍 Fiesta de la Gastronomía Navarra - IX edición (Cintruénigo) , 02/10/2010
- 📍 Feria de Productos Ecológicos de Extremadura: Extrema-Bio - II edición (Cáceres) , 02/10/2010
- 📍 Fiesta de la Haba de Lourenzá - XX edición (Soutomaior) , 02/10/2010
- 📍 Mini Feria Del Vino - I edición (Jumilla) , 03/10/2010

Ver todos los eventos

Glosario

» Ver el glosario completo

Aprende algo nuevo cada día



Soasar

Dorar de forma rápida en una grasa (aceite, mantequilla) muy caliente un alimento antes de asarlo. De esta forma se evita que se desprendan los jugos. ...



Batir

Sacudir con fuerza con unas varillas, un tenedor o una batidora hasta que el producto adquiera cierta consistencia o densidad deseada ya que, gracias al ...